



## Spargelknusper

### Zutaten:

grüner Spargel  
Frühlingsrollenteig (gibt es im Asiageschäft)  
1 Ei  
Salz  
Öl

### Infos:

Arbeitszeit: 15 Minuten  
Kochzeit: bis der Teig goldbraun ist  
Schwierigkeitsgrad: normal

### Zubereitung:

Den Teig mit verschlagenem und gesalzenem Ei besteichen und den Spargel darin einrollen. In Öl von allen Seiten braten und anschließend auf ein Küchentrepp legen. Das ist eine schöne kleine Vorspeise oder eine Ergänzung zu buntem Blattsalat.

Diese Rezept ist ideal für eine kleine Vorspeise oder Fingerfood. Grüner Spargel schmeckt kräftiger als weißer. Er hat den Vorteil, dass man nur den unteren Teil schälen muss. Wenn Sie keinen grünen Spargel haben, nehmen Sie einfach weißen Spargel. Sie können den Spargel auch mit Schinken umwickeln und dann einwickeln.

Ein Rezept von Barbara Stadler <https://diekastanie.de/>